

Le coq wallon a son poulet sans cholestérol

Viande goûteuse, chair ferme, saveur proche de celle du gibier. Et bon pour la santé !

Chair ferme, saveur proche de celle du gibier, le CoquArd a été mis au point fin de l'année 2001 dans une ferme de sélection basée à Strée (Modave), sous la direction scientifique de la faculté de Médecine vétérinaire de l'ULg.

Les recherches qui ont abouti à cette nouvelle race de poulet — appelée également "poulet d'Ardenne" — ont été menées notamment par le Pr Pascal Leroy, spécialiste de l'amélioration génétique des productions animales. "Nous souhaitons créer un poulet de qualité à partir de la race "Ardenaise" qui ne présente pas de grandes performances de croissance, précise-t-il. Grâce au croisement, le résultat ne s'est pas fait attendre".

Depuis une trentaine d'années, la race "Ardennaise" fait l'objet d'une sélection rigoureuse de la part du Dr Thierry Detobel de Chevetogne, médecin vétérinaire diplômé de l'ULg. Cependant, le poulet issu de cet élevage ne pèse qu'un kilo après douze semaines : "C'est trop peu pour être commercialisé, commente Pascal Leroy. Nous avons contourné l'obstacle grâce à une race favorisant la croissance dont le CoquArd utilise en quelque sorte la génétique.

Dans un même laps de temps, le "poulet d'Ardenne" atteint un poids deux fois plus élevé que celui de son géniteur dont il conserve les propriétés particulières comme le goût de la viande sauvage et les belles couleurs".

Le CoquArd apparaît comme l'unique poulet en Belgique à relever du concept "Columbus" de la société Belovo de Bastogne. "Concrètement, cela signifie que la viande du CoquArd, tout comme les œufs "Columbus", contient les acides gras métabolisés après ingestion en bon cholestérol dont chacun d'entre nous a besoin pour vivre normalement", explique le chercheur. En manger, c'est bon pour la santé ! ■■■



Le CoqArd: les mêmes particularités bienfaitantes que l'œuf Columbus. ■■

EN CHIFFRES

70 coqs pour 700 poules et 2500 poussins par semaine

C'est dans une ferme à Nandrin que grandissent les poulets. Elle appartient à la spin-off "CoqArd", émanation de l'université de Liège (via l'Interface et Fair Meusinvest Spinventure) qui vient compléter le capital privé apporté par Pascal Erpicum (administrateur délégué) et d'autres investisseurs. Pascal Leroy explique que "cette spin-off a pour but de transférer l'application pratique des recherches liégeoises et celles de Belovo. Elle commercialise également la production tout en assurant la promotion des recherches ultérieures".

Pour l'heure, il reste à stabiliser la race afin d'obtenir le maintien du CoquArd tel qu'il se présente aujourd'hui. "C'est le métier du

chercheur en génétique animale, en plus du savoir-faire dans le croisement", précise le Pr Leroy.

CoqArd travaille actuellement sur deux sites : une unité "Sélection" dans une ferme de Strée et une unité de reproduction à Nandrin. Celle-ci se compose d'une étable à même d'accueillir quelque 700 poules pour 70 (heureux) coqs (Ardennais) et de deux incubateurs et éclosiers (uniques en Wallonie). Elle produit environ 2.500 poussins par semaine, qui sont ensuite répartis en 14 fermes d'élevage.

"Peu après leur naissance, les poussins sont transférés chez plusieurs éleveurs de la Région wallonne. Je précise que l'élevage ne s'effectue pas du tout dans une



Le Pr Leroy, "père" du CoqArd. ■■

logique de batterie : les poules vivent en libre parcours couvert et les poulets sont élevés sur paille". Une grande chaîne de magasins a d'ores et déjà réservé la totalité de la production de ces "poulets d'Ardenne". Leur présence dans nos assiettes semble assurée. ■■■